

STICHWORT

DER NEWSLETTER



02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de

INHALT

Dezember 2025



WAHLKREIS-UPDATE



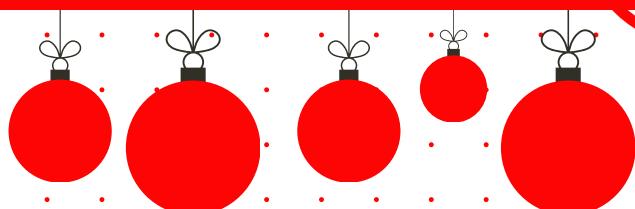
TERMINE



NEUES AUS DEM LANDTAG



WEIHNACHTSSPECIAL



/stichkirsten/



/kirsten.stich/



@kirsten.stich.mdl/

DIE LETZTEN WOCHEN IN MEINEM WAHLKREIS

Nach den intensiven Wochen der Kommunalwahl konnte ich mir wieder mehr Zeit für Termine direkt im Wahlkreis nehmen. In den vergangenen Wochen war ich viel unterwegs, habe zahlreiche Gespräche geführt, spannende Projekte besucht und wichtige Impulse aus unseren Städten und Gemeinden mitgenommen.

Schülerin Mara aus Sprockhövel im Jugendlandtag



Vom 13. bis 15. November 2025 wurde der nordrhein-westfälische Landtag zum Schauplatz des 15. Jugendlandtags. Jugendliche aus ganz NRW nutzten die Gelegenheit, zu debattieren, engagiert zu diskutieren und Demokratie hautnah zu erleben. Meinen Platz nahm die 18-jährige Mara Schmiemann aus Sprockhövel ein. Die Schülerin des Holthausener Gymnasiums tauchte drei Tage lang tief in den politischen Alltag ein – von Sitzungen über Beratungen bis hin zu Abstimmungen – und gewann so wertvolle Einblicke in meine Arbeit.

Geleinsam mit rund 200 anderen Jugendlichen arbeitete sie an zwei zentralen Anträgen, die schließlich in der abschließenden Plenarsitzung am Samstag zur Abstimmung standen: der Einrichtung eines dauerhaften Jugendparlaments sowie der Einführung eines kostenfreien Deutschlandtickets für Schüler*innen, Studierende und Auszubildende in NRW. Ersteres wurde beschlossen, der zweite Antrag wurde hingegen abgelehnt. Für Mara war der Jugendlandtag eine besondere Chance, meine Arbeit aus nächster Nähe kennenzulernen – und vielleicht sogar eine Idee davon zu bekommen, in welche Richtung ihre berufliche Zukunft einmal führen könnte.

Vielen Dank, Mara, dass du meinen Platz im Landtag eingenommen hast!

02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de

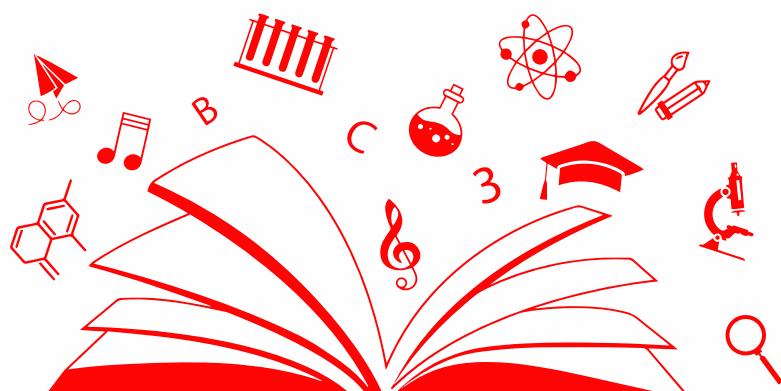
Bundesweiter Vorlesetag

Am 21. November fand der Bundesweite Vorlesetag 2025 statt – ein Tag, der Jahr für Jahr zeigt, wie wertvoll Geschichten für Kinder sind.



Auch in diesem Jahr habe ich es mir nicht nehmen lassen und habe vorgelesen. In den vergangenen Jahren war ich oft in Schulen unterwegs. Doch in diesem Jahr durfte ich den Kleinsten unserer Gesellschaft das Vorlesen und Geschichten näher bringen. In der **AWO-Kita "Am Rosenberg"** in Hattingen warteten die Kinder schon gespannt auf mich – und hatten im Vorfeld schon zwei Bücher ausgewählt. Die leuchtenden Augen, die gespannte Stille und das fröhliche Mitfeiern der Kinder machen diesen Tag immer wieder zu etwas ganz Besonderem. Vorlesen schafft Nähe, regt die Fantasie an und öffnet Türen zu neuen kleinen Welten – und genau das habe ich auch diesmal erleben dürfen.

Ein herzliches Dankeschön an das Team der AWO-Kita am Rosenberg für die herzliche Atmosphäre. Es war mir eine große Freude, dabei zu sein und ein Stück Lesefreude zu teilen!



02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de



/stichkirsten/



/kirsten.stich/



@kirsten.stich.mdl/

Mein Praktikum bei der DEMAG

Bei meinem Praktikum bei der **DEMAG** Anfang Dezember, habe ich viele neue Menschen kennengelernt und tolle Gespräche geführt – mit Auszubildenden, Ausbildern und Mitarbeiter*innen, die jeden Tag dafür sorgen, dass hier echte Qualitätsarbeit entsteht. Die Begeisterung und der Stolz auf das eigene Handwerk waren überall zu spüren: Die Branche, in der die DEMAG tätig ist, gehört zu den tragenden Säulen unserer industriellen Wertschöpfung. Ob im Maschinenbau, in der Produktion oder in der Logistik – ohne innovative Hebe- und Fördertechnik läuft in vielen nichts. Sehr beeindruckend ist, wie stark sich die DEMAG für eine Ausbildung für junge Menschen engagiert:



Menschen werden dort zu Zerspanungsmechaniker*innen, Industriemechaniker*innen, Konstruktionsmechaniker*innen sowie Industriekaufleuten ausgebildet. Darüber hinaus bietet das Unternehmen auch duale Studiengänge an und schafft damit hervorragende Perspektiven für eine qualifizierte berufliche Zukunft.



/stichkirsten/



/kirsten.stich/



@kirsten.stich.mdl/

Die jungen Menschen, die ich kennenlernen durfte, sind ein wichtiger Teil unserer wirtschaftlichen Zukunft. Ihre Fähigkeiten und ihr Engagement sichern nicht nur den Erfolg einzelner Unternehmen, sondern stärken den gesamten Wirtschaftsstandort – hier bei uns in Nordrhein-Westfalen.

Besonders freue ich mich darauf, dass ich die Ausbildungsjahrgänge im ersten und zweiten Ausbildungsjahr zu einem Besuch in den Landtag einladen durfte. Der Besuch wird bereits am **15. Juli 2026** stattfinden



Ein herzliches Dankeschön an die DEMAG für den spannenden Einblick und die großartige Betreuung vor Ort!



Möchtet ihr auch einmal den Landtag besuchen und schauen, wie mein Arbeitsplatz in Düsseldorf aussieht? Meine Mitarbeiter*innen geben euch gerne jederzeit Auskunft und helfen einen passenden Termin zu finden!

02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de

MACH'S GUT FRANK!

18 Jahre lang hast du die Stadt Wetter als Bürgermeister geprägt – mit großem Engagement, Verlässlichkeit und einem klaren Blick für das, was Menschen vor Ort brauchen. Du hast Wetter nicht nur verwaltet, sondern weiterentwickelt, sei es in sozialen Projekten, in der Förderung des Ehrenamts, in Vereinen oder in wichtigen Zukunftentscheidungen für unsere Infrastruktur. Gerade in herausfordernden Zeiten hast du gezeigt, wie wichtig eine ruhige Hand, Gespräche auf Augenhöhe und ein offenes Ohr sind. 16 Jahre lang durfte ich an deiner Seite als stellvertretende Bürgermeisterin mitwirken.



Diese gemeinsame Zeit war geprägt von Vertrauen, vielen guten Gesprächen, gemeinsamer Verantwortung und gegenseitiger Unterstützung. Wir haben Entscheidungen getroffen, diskutiert, gestaltet – und dabei immer das Wohl unserer Stadt im Blick gehabt. Mit dem Ende deiner Amtszeit beginnt für dich ein neuer Abschnitt. Für uns beide heißt das nicht Abschied, sondern ein Weitergehen auf anderer Ebene innerhalb unserer Partei. Ich freue mich auf die weitere Zusammenarbeit, auf neue Perspektiven und darauf, gemeinsam weiter für Wetter einzustehen.

DANKE lieber Frank, für deinen Einsatz, deine Menschlichkeit und die vielen Jahre vertrauensvoller Zusammenarbeit. Ich bin dankbar für die gemeinsame Zeit – und freue mich auf alles, was kommt!



02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de



/stichkirsten/



/kirsten.stich/



@kirsten.stich.mdl/

NEUES AUS DÜSSELDORF

Haushaltsplan 2026

Der Haushaltsentwurf der schwarz-grünen Landesregierung für 2026 setzt aus unserer Sicht die falschen Schwerpunkte. Während Familien, Kommunen und öffentliche Einrichtungen dringend Unterstützung brauchen, bleibt der Entwurf hinter den tatsächlichen Herausforderungen zurück.

Wir als SPD sagen klar: **NRW braucht jetzt einen Haushalt, der den Menschen Sicherheit gibt und Zukunft gestaltet!**

Deshalb bringt die SPD-Fraktion im Dezemberplenum **29 Änderungsanträge** im

Umfang von **5,18 Milliarden Euro** ein. Unser Fokus liegt darauf, Familien spürbar zu entlasten, Städte und Gemeinden handlungsfähig zu halten und in die Zukunft unseres Landes zu investieren. Konkret wollen wir **725 Millionen Euro** für Familien und Kinder einsetzen: für kostenlose Lernmittel, ein Rettungspaket für den Offenen Ganztag, die Entlastung von Eltern durch beitragsfreie Kitas und eine verlässliche Finanzierung der fröhkindlichen Bildung. Gute Betreuung und Bildung dürfen nicht vom Geldbeutel der Eltern abhängen!

Ebenso wichtig ist die Unterstützung der Kommunen. Mit **610 Millionen Euro** zusätzlich sollen Städte, Kreise und Landschaftsverbände ihre Aufgaben weiter erfüllen können – von der Schule über den Nahverkehr bis zur sozialen Beratung, wovon wir auch im Ennepe-Ruhr-Kreis profitieren würden. Ohne starke Kommunen funktioniert der Alltag der Menschen nicht. Gleichzeitig setzen wir uns dafür ein, geplante Kürzungen bei wichtigen Angeboten zurückzunehmen – etwa bei der Berufseinstiegsbegleitung, in der Pflegeausbildung oder bei Beratungs- und Hilfsangeboten. Gerade in schwierigen Zeiten braucht es Verlässlichkeit statt Abbau.



02335 - 5220



www.kirsten-stich.de



kirsten.stich@landtag.nrw.de



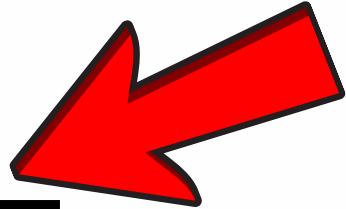
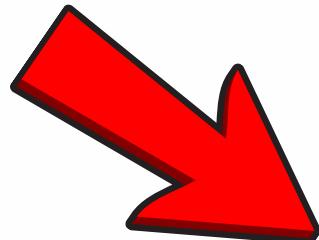
/stichkirsten/



/kirsten.stich/



@kirsten.stich.mdl/



UNSER FAZIT

Für uns als SPD ist klar: Ein guter Haushalt investiert heute, damit morgen nicht gespart werden muss. Er setzt klare Prioritäten und stellt die Bedürfnisse der Menschen in den Mittelpunkt. Deshalb wollen wir vorhandene finanzielle Spielräume konsequent nutzen, um Schulen zu sanieren, Krankenhäuser zu stärken und unsere öffentliche Infrastruktur fit für die Zukunft zu machen.

Gute Bildung, eine verlässliche Gesundheitsversorgung und funktionierende Verkehrs- und Verwaltungsstrukturen sind die Grundlage für soziale Gerechtigkeit und wirtschaftliche Stärke. Wer heute in diese Bereiche investiert, sorgt für faire Chancen, sichere Arbeitsplätze und lebenswerte Kommunen in ganz Nordrhein-Westfalen.

Wir stehen für einen Haushalt, der den gesellschaftlichen Zusammenhalt stärkt, Perspektiven eröffnet und den Menschen in Nordrhein-Westfalen den Rücken stärkt – solidarisch, verantwortungsvoll und zukunftsorientiert.



02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de



Im Plenum am **17. Dezember 2025** hat die SPD-Fraktion einen Eilantrag eingebbracht, um drohende Zusatzkosten für Rettungseinsätze in Nordrhein-Westfalen abzuwenden. Hintergrund ist die aktuelle Entwicklung, dass Krankenkassen sogenannte „Fehlfahrten“ von Rettungsdiensten zunehmend nicht mehr erstatten. In einzelnen Kommunen – etwa in Essen – steht deshalb im Raum, Patientinnen und Patienten künftig mit Eigenanteilen von 267 Euro zu belasten.

Diese Entwicklung ist aus unserer Sicht hochproblematisch. Sie gefährdet nicht nur die finanzielle Stabilität der Kommunen, sondern vor allem die Sicherheit der Menschen. Wenn im Zweifel überlegt werden muss, ob ein Notruf bezahlt werden kann, entsteht eine gefährliche Hemmschwelle – mit potenziell lebensbedrohlichen Folgen.

Mit dem Eilantrag forderte die SPD die Landesregierung auf, umgehend zu handeln: *Es braucht schnelle Gespräche mit den Krankenkassen, eine klare Positionierung gegenüber dem Bund und – falls notwendig – eine Übergangslösung auf Landesebene.* Andere Bundesländer haben gezeigt, dass solche Lösungen möglich sind.

Leider hat unser Eilantrag trotz der überzeugenden Argumente keine Mehrheit im Plenum gefunden und wurde abgelehnt. Für uns als Sozialdemokratinnen und Sozialdemokraten ist klar: **Im Notfall darf niemand Angst vor einer Rechnung haben!** Rettungsdienste sind Teil der öffentlichen Daseinsvorsorge und müssen verlässlich finanziert werden. Dafür setzen wir uns im Landtag auch weiterhin konsequent ein.



NOTFALL



02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de



/stichkirsten/



/kirsten.stich/



@kirsten.stich.mdl/

TERMINE



22.01.2026 Kita-Gipfel 2.0 in Hattingen

Vor dem Hintergrund des kürzlich veröffentlichten Eckpunktepapiers zum Kinderbildungsgesetz (KiBiz) der grün-schwarzen Landesregierung, werden wir mit Trägern, Einrichtungsleitungen, Fachbereichssleitungen der einzelnen Städte und Erzieher*innen ins Gespräch kommen. Gemeinsam mit **Frank Müller**, *Mitglied des Ausschusses Familie, Kinder und Jugend und Sprecher im Team Chancengleichheit*, werde ich über die aktuelle Betreuungssituation in unserer Kita-Landschaft sprechen.

Kommt' auch ihr vorbei und redet mit! Die Veranstaltung beginnt um 17 Uhr und findet im Vereinsheim des TuS Hattingen, Wildhagen 15 statt.



01.02.2026 Vesper-Kirche in Hattingen

Stärke und Begegnung – das ist das Motto der Vesper-Kirche in Hattingen. Vom 31.01.-08.02.2026 findet diese in der St. Georgs-Kirche statt. Am **01. Februar** werde ich vor Ort unterstützen.



03.02.2026 Närrischer Landtag

Es wird wieder Jeck in Düsseldorf! Der Närrische Landtag steht schon in den Startlöchern. In diesem Jahr zu Gast: der Aktivenkreis Holthauser Rosenmontagszug e.V. mit dem Hattinger Stadtprinzenpaar Micha I. und Prinzessin Mone I.

02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de



In dieser Ausgabe stelle ich euch mein absolutes Lieblingsrezept vor:
Italienische Rouladen.

Kochen ist für mich mehr als nur Nahrungszubereitung – es erdet, entschleunigt und bringt mich zur Ruhe. Besonders an Feiertagen wie Weihnachten steht es für Innehalten, Genuss und gemeinsames Erleben. Der Duft von Kräutern, Tomaten und geschmorte Fleisch erfüllt die Küche mit Wärme und Verbundenheit. Dieses Rezept begleitet mich seit vielen Jahren und steht für Tradition, Genuss und italienische Lebensfreude.



Habt ihr ein Lieblingsrezept, das euch glücklich macht, Erinnerungen weckt oder einfach immer gelingt? Ob süß oder herhaft, klassisch oder kreativ, alles ist willkommen! Schickt mir eure Rezepte gerne zu! Ich würde mich sehr freuen, eure kulinarischen Lieblingsstücke zu sammeln und, mit eurem Einverständnis, auch zu veröffentlichen.

02335 - 5220



www.kirsten-stich.de



kirsten.stich@landtag.nrw.de



[/stichkirsten/](https://www.facebook.com/stichkirsten/)



[/kirsten.stich/](https://www.instagram.com/kirsten.stich/)



[@kirsten.stich.mdl](https://www.tiktok.com/@kirsten.stich.mdl)

ITALIENISCHE ROULADEN



Zutaten für 6 Rouladen:

- 30 g Pinienkerne
- 1 rote Zwiebel
- 6 Rinderrouladen
- 6 EL grünes Pesto
- 10-12 Scheiben Parmaschinken
- Salz, Pfeffer
- 12 getrocknete Tomaten in Öl
- 100 g geriebener Pecorino
- 3 EL Olivenöl
- Küchengarn oder Rouladenklemmen

Zutaten für die Soße:

- 500 ml Rinderfond
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Oregano
- 1 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Selleriekopf
- ½ Stange Lauch
- 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml kräftiger Rotwein

Zubereitung

1. Pinienkerne fettfrei rösten, Zwiebel in Streifen schneiden.
2. Rouladen zwischen Folien dünn klopfen, salzen.
3. Mit Salsa/Pesto bestreichen, Schinken, Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln und Pecorino darauf verteilen.
4. Ränder einklappen, eng aufrollen und fixieren.
5. In 2 EL Öl rundum scharf anbraten.
6. Gemüse (Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie, Lauch) würfeln, im restlichen Öl anrösten.
7. Tomatenmark + Puderzucker zugeben, kurz rösten, mit Rotwein ablöschen und einkochen.
8. Rouladen zugeben, mit Fond auffüllen, Lorbeer hinein, 2-2,5 Std. zugedeckt schmoren; gelegentlich wenden/übergießen.
9. Rosmarin & Oregano zugeben, weitere 30 Min. schmoren.
10. Rouladen herausnehmen, Sauce passieren, kurz einkochen, mit Stärke binden, abschmecken; Rouladen wieder einlegen.

Zu den Rouladen passen Salzkartoffeln, italienische Nudeln oder Püree!

**Der nächste Newsletter erscheint voraussichtlich im
März 2026.**

**Ich wünsch euch und euren Familien ein friedliches
Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in ein
gesundes Jahr 2026!**

***Es grüßt euch
die "Stich"***



02335 - 5220

www.kirsten-stich.de

kirsten.stich@landtag.nrw.de